VISIT…

LANZAROTE
Caliente.com





М. В. Вишневский




12 лучших съедобных грибов Центральной России, которые должен знать каждый грибник




Расширенное издание







Москва
аст ВОСТОК ЗАПАД
АСТ МОСКВА



Белый гриб еловый
(обыкновенный)

БЕЛЫЙ ГРИБ



ОПИСАНИЕ Шляпка от 5 до 40 см в диаметре, темно- или светло-коричневая до коричневато-белой, редко желто- или красно-коричневая. Ножка 4-25 x 2-15 см, ровная или расширенная в основании, с белой «сеточкой» на светло-коричневатом фоне.

ГДЕ РАСТЕТ Гриб селится в хвойных, лиственных и смешанных лесах, предпочитает березу, дуб, ель и сосну.

СЕЗОН С конца мая по ноябрь.

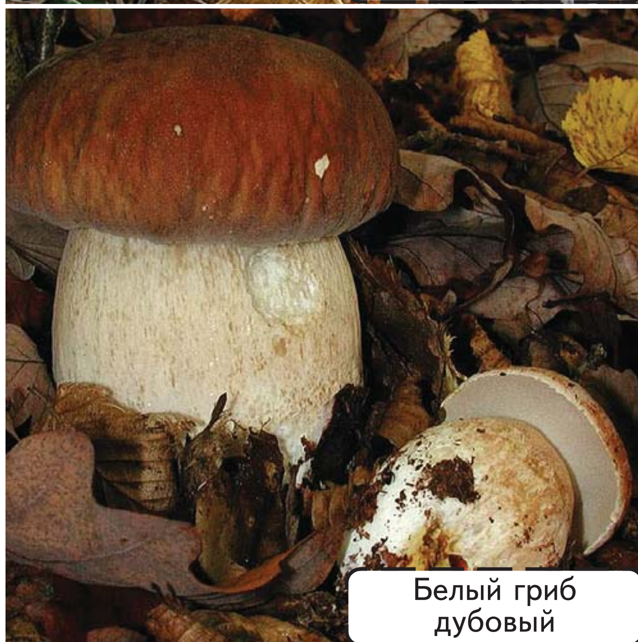
КУЛИНАРИЯ Используется для жарки и супов, подходит для засолки, маринования, консервирования, сушки, замораживания, приготовления грибного порошка и экстрактов.
Сочетается с рыбой, мясом и птицей.

ДВОЙНИКИ Ядовитых двойников нет. Из несъедобных на белый гриб похож **желчный гриб (горчак, ложный белый)**, который легко отличается горьким вкусом мякоти и розовыми трубочками.


Желчный гриб (горчак)

Разновидности белого гриба


Белый гриб сосновый


Белый гриб дубовый


Белый гриб березовый



Подосиновик
желто-бурый

ПОДОСИНОВИК



ОПИСАНИЕ Шляпка 5-35 см в диаметре, желтовато- или охряно-коричневая до оранжево-коричневой и оранжево-красной. Поры у молодых грибов с явным серым оттенком. Ножка 8-20 х 2-3 см, в основании до 7 см. Мякоть плотная, белая, на срезе сначала сочно-красно-фиолетовая, позже фиолетово-черная, в основании ножки голубовато-зеленая.

ГДЕ РАСТЕТ Леса и опушки с участием березы и осины, лесозащитные полосы.

СЕЗОН С июня до начала ноября.

КУЛИНАРИЯ Используется для жарки и супов, подходит для засолки, маринования, консервирования, сушки, замораживания, приготовления грибного порошка и экстрактов.

ДВОЙНИКИ Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Разновидности подосиновика



Подосиновик красный



Подосиновик сосновый



Подосиновик твердоватый



Подберезовик обыкновенный

ПОДБЕРЕЗОВИК



Разновидности подберезовика



Подберезовик болотный



Подберезовик разноцветный



Подберезовик тундровый

ОПИСАНИЕ Шляпка от светло- до серо-, желтовато- или темно-коричневой, 5-20 см в диаметре, мягкая, сухая, в сырую погоду чуть слизистая. Трубочки и поры белые, с возрастом сереют. Ножка 8-20 x 2-4 см, белая до коричневатой или сероватой, с темно-коричневыми до черных чешуйками. Мякоть плотная, но с возрастом быстро становится рыхлой, белая.

ГДЕ РАСТЕТ Леса и опушки с участием березы, лесозащитные полосы.

СЕЗОН С конца мая до первой половины ноября.

КУЛИНАРИЯ Используется для жарки и супов, подходит для засолки, маринования, консервирования, сушки, замораживания, приготовления грибного порошка и экстрактов.

ДВОЙНИКИ Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.


Масленок
желтый

МАСЛЕНОК



ОПИСАНИЕ Шляпка 2-10 см, желто-коричневая, клейкая или блестящая. Мякоть белая или желтоватая. Трубчатый слой бледно-желтого цвета, в молодом возрасте покрыт белым клейким покрывалом. Ножка с кольцом, 3-10 x 0,5-2 см, над кольцом белая, ниже бледно-желтоватая, темнеющая, зернистая. Кольцо сначала белое, затем грязно-фиолетовое.

ГДЕ РАСТЕТ В сосновых лесах и посадках (предпочитает молодняки), на лесных опушках, прогалинах, у дорог.

СЕЗОН С июня до начала ноября.

КУЛИНАРИЯ Используется для жарки и супов, подходит для засолки, маринования, консервирования, сушки, замораживания, приготовления грибного порошка и экстрактов.

ДВОЙНИКИ От несъедобного жгучего на вкус **перечного гриба** отличается приятным вкусом и кольцом на ножке.



Перечный гриб

Разновидности масленка



Масленок зернистый



Масленок желто-бурый



Масленок лиственничный



Моховик
зеленый

МОХОВИК



Разновидности моховика


Моховик красный


Моховик трещиноватый


Моховик паразитический (растет на ложном дождевике)

ОПИСАНИЕ Шляпка бархатистая, 3-10 см в диаметре, желто-, зелено- или коричнево-оливковая, часто с трещинками. Трубочки и поры ярко-желтые, с возрастом оливковые. Мякоть беловатая до ярко-желтой. Ножка 3-8 х 0,5-2 см, желтая, часто с коричневатыми участками или красноватая, плотная, обычно изогнутая у основания.

ГДЕ РАСТЕТ Леса любого типа.

СЕЗОН С июня по ноябрь.

КУЛИНАРИЯ Используется для жарки и супов, подходит для засолки, маринования, консервирования, сушки, замораживания, приготовления грибного порошка и экстрактов.

ДВОЙНИКИ Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.


Осенний
опенок

ОСЕННИЙ ОПЕНОК



ОПИСАНИЕ Шляпка 3-5 см, у крупных видов может достигать 15 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, с плоским бугорком в центре, от светло-бежевой до желто-, серо- или буро-коричневой, в центре с чешуйками. Пластинки от белых до желтых, с пятнами или без них. Ножка до 20 см высотой, до 2 см в диаметре, упругая, плотная, под шляпкой светлее, в основании более темная и иногда вздутая, с кольцом или без него.

ГДЕ РАСТЕТ Леса любого типа, на живых и мертвых деревьях, реже на почве.

СЕЗОН С августа по ноябрь.

КУЛИНАРИЯ Используется для жарки и супов, подходит для засолки, маринования, консервирования, сушки. Требует предварительного отваривания. Сушить следует молодые грибы, лучше без ножек.

ДВОЙНИКИ Несъедобный **ложноопенок серно-желтый** отличается серно-желтым цветом и горьким вкусом мякоти.



Ложноопенок серно-желтый

Формы осеннего опенка









Лисичка желтая (обыкновенная)

ЛИСИЧКА



Съедобные родственники



Ежевик желтый



Вороночник воронковидный



Лисичка трубковидная

ОПИСАНИЕ Шляпка 2-10 см, мясистая, плотная, у молодых грибов выпуклая, с завернутым краем, у зрелых — воронковидная, яично- или светло-желтая, одноцветная с ножкой и пластинками. Мякоть сначала желтоватая, затем белеющая. Пластинки нисходящие по ножке, разветвленные, толстые, редкие, желтые. Ножка 3-7 х 0,5-4 см, плотная, гладкая, цилиндрическая, сверху расширена, снизу суженная.

ГДЕ РАСТЕТ Хвойные или лиственные, светлые мшистые леса.

СЕЗОН С июля по начало ноября.

КУЛИНАРИЯ Используется обычно для жарки и супов, с некоторой натяжкой подходит для засолки, маринования, консервирования и сушки, совершенно не подходит для замораживания. Плохо сочетается с рыбой, мясом и птицей, зато прекрасно «уживается» с салом и копченостями.

ДВОЙНИКИ Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.



Сыроежка зеленая

СЫРОЕЖКА



Разновидности сыроежки


Сыроежка желтая


Сыроежка зеленоватая


Сыроежка болотная


Сыроежка сине-желтая


Сыроежка буреющая


Сыроежка пищевая


Подгруздок чернеющий


Подгруздок черный


Подгруздок частопластинчатый


Подгруздок черно-белый


Подгруздок белый


Валуй

ОПИСАНИЕ Шляпка 5-15 см в диаметре, синевато-зеленая, зеленая, с более или менее шероховатой, бородавчатой, с возрастом растрескивающейся, сухой кожицей. Пластинки белые или слегка желтоватые. Ножка бороздчатая, белая. Мякоть очень плотная и хрупкая, с приятным вкусом и запахом, на сломе медленно приобретает ржавый оттенок.

ГДЕ РАСТЕТ Дубовые и березовые леса.

СЕЗОН С июля по октябрь.

КУЛИНАРИЯ Используется для жарки и супов, подходит для засолки, маринования, квашения. Горькие виды требуют предварительного отваривания.

ДВОЙНИКИ От **бледной поганки** отличается отсутствием мешочка и кольца на ножке.


Бледная поганка (мухомор зеленый)



Груздь черный
(чернушка)

ЧЕРНУШКА



ОПИСАНИЕ Шляпка 4-30 см, слизистая, липкая, вначале плосковыпуклая, потом воронковидная, оливково-бурого, почти черного цвета, со слабо заметными концентрическими зонами, у молодых плодовых тел края шляпки волосистые, завернутые вниз. Мякоть белая, на изломе буреющая. Млечный сок обильный, белый, жгуче-острый. Пластинки грязновато-белые или кремовые, потом желтоватые, частые, у старых грибов с буроватыми пятнами. Ножка 2-8 х 1-3 см, плотная, с возрастом полая, буровато-зеленая, с пятнами.

ГДЕ РАСТЕТ Леса различного типа с участием березы, изреженные мшистые места, просеки, обочины лесных дорог.

СЕЗОН С августа по ноябрь.

КУЛИНАРИЯ Используется для засолки и маринования.

ДВОЙНИКИ Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Съедобные родственники



Волнушка розовая



Рыжик еловый



Груздь желтый



Сморчок
конический

СМОРЧОК



Разновидности сморчка



Сморчок настоящий



Сморчок полусвободный



Сморчковая шапочка

ОПИСАНИЕ Шляпка до 3 см в диаметре и до 10 см высотой, удлиненно-коническая, серо-бурая, серо-зеленая, черно-бурая, по краям сросшаяся с ножкой, поверхность ребристо-ячеистая, с вытянутыми ромбоидальными ячейками, отделенными друг от друга темноокрашенными перегородками. Мякоть восковидная, ломкая, беловатая. Ножка 2-5 x 1,5-3 см, белая или желтоватая, цилиндрическая, внутри полая, светло-буроватая или желтоватая.

ГДЕ РАСТЕТ Лиственные и хвойные леса, на перегнойной почве, на вырубках, опушках, просеках, вдоль дорог, среди кустарников, часто встречается в старых яблоневых садах.

СЕЗОН С конца марта по июнь.

КУЛИНАРИЯ Используется для жарки, супов и сушки.

ДВОЙНИКИ Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.



Шампиньон
перелесковый

ШАМПИНЬОН



ОПИСАНИЕ Шляпка 5-10 см, яйцевидная, полукруглая, затем выпукло-распростертая, белая, серовато-белая, от прикосновения желтеет. Ножка 6-8 х 1-1,5 см, цилиндрическая, к основанию расширяющаяся, полая, белая, шелковисто-волокнистая. Кольцо простое, белое с желтоватым налетом. Мякоть белая или кремовая, с приятным запахом аниса.

ГДЕ РАСТЕТ Леса и парки.

СЕЗОН Июль — октябрь.

КУЛИНАРИЯ Используется для жарки и супов, подходит для засолки, маринования, консервирования, сушки, замораживания, приготовления порошка и экстрактов.

ДВОЙНИКИ У *лесных* шаминьонов ядовитых двойников нет. Съедобные *полевые* шампиньоны можно спутать с двумя слабоядовитыми видами, вызывающими желудочные расстройства, — **шампиньоном желтокожим** и **шампиньоном карболовым.** Оба эти гриба неприятно пахнут карболкой, при варке или жарке запах еще более усиливается. Шляпки их в местах надавливания желтеют, а в основании ножек при разрезании мякоть их быстро приобретает насыщенно-желтый цвет.



Шампиньон желтокожий

Разновидности шампиньона



Шампиньон обыкновенный



Шампиньон луговой



Шампиньон культивируемый


Вешенка устричная

ВЕШЕНКА



ОПИСАНИЕ Шляпка до 20 см диаметром, боковая, полукруглая, уховидная, у молодых грибов с завернутым внутрь краем, мясистая, гладкая. Окраска шляпки обычно мышино-серая, но может изменяться от почти чисто-белой до фиолетово-коричневой. Мякоть вешенки белая, мягкая, с приятным вкусом и запахом. Пластинки нисходят по ножке, они довольно редкие, толстые, белые. Ножка короткая, до 5 см длиной и 2 см толщиной, эксцентрическая или боковая, плотная до жесткой, к основанию обычно суженная и волосистая.

ГДЕ РАСТЕТ Лиственные и смешанные леса, парки, сады, в черте города, на живой и мертвой древесине.

СЕЗОН Круглый год.

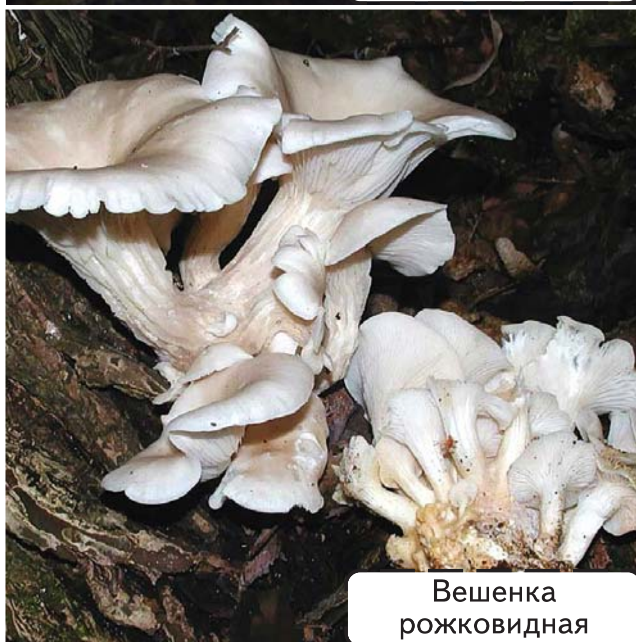
КУЛИНАРИЯ Используется для жарки, супов и сушки.

ДВОЙНИКИ Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Разновидности вешенки


Вешенка дубовая


Вешенка легочная


Вешенка рожковидная



Гриб-зонтик
большой (пестрый)

ГРИБ-ЗОНТИК



Разновидности зонтика



Гриб-зонтик сосцевидный



Гриб-зонтик краснеющий

ОПИСАНИЕ Шляпка 5-30 (до 50!) см, яйцевидно-округлая, затем колокольчатая и распростертая, в центре с бугорком, серо-бурая, в середине более темная, с чешуйками. Пластинки белые, с возрастом слегка краснеющие. Мякоть белая, с приятным ореховым и грибным запахом и вкусом. Ножка 20-35 (до 60!) x 1,5-4 см, полая, в основании сильно утолщенная, светло-буроватая, покрыта бурыми чешуйками, с широким белым двойным кольцом.

ГДЕ РАСТЕТ Сильно изреженные леса и кустарники, лесные опушки и поляны, вырубки, засеки, перелески, обочины дорог, сады и парки, реже пастбища, поля и луга.

СЕЗОН Начало августа — конец сентября.

КУЛИНАРИЯ Используется для жарки и супов.

ДВОЙНИКИ Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.


Рядовка фиолетовая
(синюшка)

СИНЮШКА



Съедобные родственники



Рядовка зеленая (зеленушка)



Рядовка желто-красная



Рядовка лиловоногая

ОПИСАНИЕ Шляпка 4-20 см, плосковыпуклая, с тонким загнутым краем, голая, гладкая, влажная. Окраска шляпки ярко-, темно- или пурпурно-фиолетовая, иногда с примесью бурого цвета, в центре — коричнево-фиолетовая. С возрастом шляпка обычно бледнеет. Пластинки частые, фиолетовые, позднее до бледно-сиреневых. Мякоть ярко-фиолетовая, с возрастом выцветает. Ножка 3-10 х 0,7-3 см, снизу немного утолщенная, в раннем возрасте фиолетовая, позднее светлеющая, иногда полая.

ГДЕ РАСТЕТ Леса любого типа.

СЕЗОН Начало сентября — ноябрь.

КУЛИНАРИЯ Используется для жарки и супов, подходит для засолки, маринования, сушки.

ДВОЙНИКИ Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.



Дождевик
жемчужный

ДОЖДЕВИК



ОПИСАНИЕ Плодовое тело дождевика грушевидное, 3-10 см высотой, белое, головчатое, с возрастом желтеющее. Поверхность покрыта шипиками и/или мелкими бородавками. У молодых грибков на верхушке хорошо заметен бугорок. Ножка в основании складчатая и ямчатая. Мякоть молодого дождевика белая, зрелого — серо-коричневая, у старого гриба распадается на споровый порошок, который устремляется наружу через образовавшееся в макушке отверстие.

ГДЕ РАСТЕТ Леса любого типа, на почве, опаде и древесине, нередко поселяется на лугах и пастбищах.

СЕЗОН Конец мая — начало ноября.

КУЛИНАРИЯ Используется для жарки и супов, подходит для сушки и приготовления грибного порошка.

ДВОЙНИКИ Несъедобный **ложный дождевик** отличается своеобразным пряным вкусом и мякотью, которая с возрастом становится черно-фиолетовой.

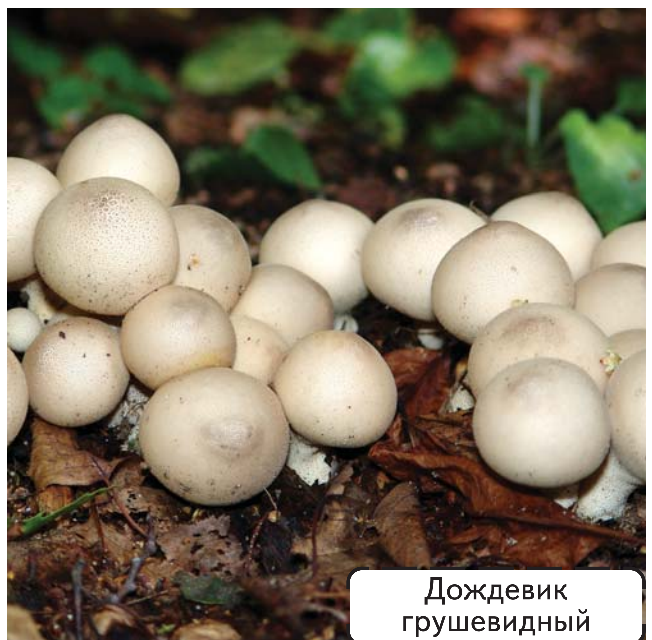


Ложнодождевик бородавчатый

Разновидности дождевика



Головач продолговатый



Дождевик грушевидный



Польский
гриб

ПОЛЬСКИЙ ГРИБ



ОПИСАНИЕ Шляпка 4-12 (до 20) см, темно- или ярко-коричневая до каштаново-бурой, сначала выпуклая и с загнутыми внутрь краями, затем плоская, голая, гладкая, сухая, в сырую погоду слизистая или клейкая. Трубочки и поры одноцветные, светло-грязно-желтые с зеленоватым оттенком, при надавливании синеют. Ножка коричневая, 4-12 х 1-4 см, в верхней части более желтая, ровная или расширенная в основании, нередко в нижней части изогнутая, при надавливании синеет, затем буреет. Мякоть у молодых грибов белая и плотная, у зрелых — бледно-желтая, с приятным вкусом и запахом.

ГДЕ РАСТЕТ Селится в хвойных, реже лиственных лесах. Гриб может вырасти не только на почве, но и на гнилой древесине.

СЕЗОН Июль — октябрь.

КУЛИНАРИЯ Используется для жарки и супов, подходит для засолки, маринования, сушки.

ДВОЙНИКИ Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Съедобные родственники



Полубелый гриб



Дубовик зернистоногий



Дубовик оливково-бурый



Колпак
кольчатый

КОЛПАК КОЛЬЧАТЫЙ



ОПИСАНИЕ Шляпка до 12 см в диаметре, мясистая, сначала колокольчатая или полушаровидная, с завернутым внутрь краем, позднее почти распростертая, грязновато-желтая с розоватым оттенком (у совсем молодых грибов — почти сиреневая и словно навощенная), с белым, тонким, хлопьевидным, позднее исчезающим налетом, по краю полосатая. Пластинки широкие, с неровными зубчатыми краями, у самых молодых грибов белые, затем грязновато-желтые, с возрастом желто-бурые. Мякоть рыхлая, мягкая, белая, желтеющая, с приятным вкусом. Ножка длинная, до 12 см высотой, до 3 см в диаметре, ровная, плотная, желтоватая, с широким тонким пленочным кольцом неправильной формы, над кольцом слабочешуйчатая, у основания с остатком клубня, обычно исчезающим или слабозаметным.

ГДЕ РАСТЕТ Влажные сосновые и смешанные с сосной леса, окраины болот, мшистые места, черничники.

СЕЗОН Июль — октябрь.

КУЛИНАРИЯ Используется для жарки и супов, подходит для засолки, маринования и сушки.

ДВОЙНИКИ Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Съедобные родственники



Паутинник браслетчатый



Паутинник чешуйчатый



Паутинник фиолетовый

Строчок
гигантский

СТРОЧОК



ОПИСАНИЕ Гриб очень крупный, 5-15 см высотой, до 30 см в поперечнике. Шляпка бесформенная, мозговидная, с волнисто-складчатой поверхностью, светло-бурая или охряно-бурая, почти полностью приросшая к ножке. Мякоть белая или серо-ватая, без особого вкуса и запаха. Ножка 3-6 х 6-10 см, беловатая, внизу грязно-белая, водянистая, полая.

ГДЕ РАСТЕТ Лиственные и хвойные леса с участием березы, на песчаных богатых гумусом почвах.

СЕЗОН Апрель — начало июня.

КУЛИНАРИЯ Используется для жарки и супов, подходит для сушки.

ДВОЙНИКИ Ядовитый **осенний строчок** не может быть спутан со съедобными весенними строчками, т. к. в соответствии с названием появляется только осенью.



Строчок осенний

Съедобные родственники


Строчок съедобный


Лопастник ямчатый


Лопастник курчавый

Летний
опенок

ЛЕТНИЙ ОПЕНОК



ОПИСАНИЕ Шляпка до 8 см в диаметре, сначала полусферическая, с возрастом плоско-выпуклая до полностью распростертой, рыжевато-коричневая, желто-бурая, с четкими цветовыми концентрическими зонами, в центре с плоским бугорком и более яркая. Пластинки у молодых грибов закрыты паутинистым покрывалом, беловатые, с возрастом становятся ржаво-коричневыми. Ножка до 10 см высотой, до 1 см в диаметре, ровная или согнутая, полая, коричневая, с чешуйчатым буроватым кольцом или его остатками, ниже кольца темно-бурая, чешуйчатая.

ГДЕ РАСТЕТ Леса любого типа, сростками на пнях, стволах и валеже.

СЕЗОН Конец мая — октябрь.

КУЛИНАРИЯ Используется для жарки и супов, реже для сушки.

ДВОЙНИКИ Может быть спутан со смертельно ядовитой **галериной окаймленной**, от которой отличается зональной (кольцами) окраской шляпки и отсутствием белого налета на ножке.



Галерина окаймленная

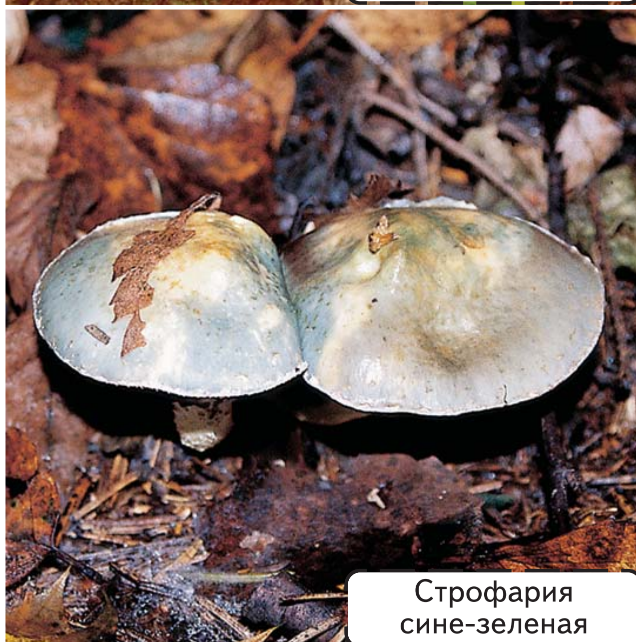
Съедобные родственники



Ложноопенок серопластинчатый



Ложноопенок кирпично-красный



Строфария сине-зеленая



Зимний опенок
(зимний гриб)

ЗИМНИЙ ОПЕНОК



ОПИСАНИЕ Шляпка 2-10 см в диаметре, гладкая, голая, слизистая до слабоклейкой, желтая, желто-оранжевая или желто-коричневая с ржаво-оранжевым центром и (особенно во влажную погоду) с прозрачно-полосатым краем, плоско-округлая. Край шляпки в молодости завернут внутрь, с возрастом он расправляется. Пластинки слегка приросшие к ножке или свободные, белые до светло-охряных, с характерными маленькими перемычками. У молодых грибов пластинки светло-желтые или кремовые, у старых — темнеющие, довольно редкие, широкие. Мякоть шляпки довольно толстая, желтоватая или кремовая, с мягким вкусом и приятным грибным запахом. Ножка 5-10 х 0,3-1 см, цилиндрическая, сверху иногда уплощенная, упругая, плотная, обычно центральная, с возрастом изогнутая, в основании темно-коричневая и бархатистая, сверху более светлая, желтоватая. Растет большими сростками.

ГДЕ РАСТЕТ Леса любого типа, парки, сады, в черте города, паразит на лиственных и хвойных деревьях и кустарниках.

СЕЗОН Круглый год, максимум плодоношения — ноябрь-январь.

КУЛИНАРИЯ Используется для жарки и супов, подходит для засолки, маринования, сушки, замораживания, приготовления грибных порошков и экстрактов.

ДВОЙНИКИ Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.





Луговой
опенок

ЛУГОВОЙ ОПЕНОК



ОПИСАНИЕ Шляпка 3-7 см, кожано-желтая, с прозрачно-полосатым краем, колокольчатая, позже распростертая и с широким бугорком в центре. Мякоть бледно-желтоватая, с очень приятным вкусом и запахом. Пластинки светло-кремовые до кремово-желтоватых. Ножка до 10 см высотой, до 8 мм в диаметре, упругая, светло-кожистая, с белым мучнистым налетом.

ГДЕ РАСТЕТ Луга и пастбища, травянистые опушки, вдоль полевых и лесных дорог, на полянах, на деревенских улицах.

СЕЗОН Середина мая — ноябрь.

КУЛИНАРИЯ Используется для жарки и супов, сушки, грибного порошка.

ДВОЙНИКИ Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Съедобные родственники



Негниючник чесночный (чесночник)





Млечник горький
(горькушка)

ГОРЬКУШКА



ОПИСАНИЕ Шляпка 4-12 см, сперва плоско-выпуклая, с завернутым внутрь краем, с возрастом вдавленная до глубоковоронковидной, с выступающим центральным бугорком, мясистая, сухая, матовая, темно-красно-коричневая. У взрослых грибов шляпка обычно ярче, чем у молодых (до темно-красной); последние выглядят более тусклыми, матовыми. Пластинки узкие, частые, сначала бледно-красновато-желтые, затем бурые, в старости с беловатым налетом. Мякоть беловатая, затем палевая, желтоватая или с красноватым оттенком, с несильным запахом смолистой древесины. Млечный сок водянисто-белый, чрезвычайно жгуче-едкий, очень обильный, на воздухе окраску не изменяет. Ножка 1-2 x 4-10 см, обычно несколько светлее шляпки, цилиндрическая, иногда вздутая, в основании беловатая и с опушением, в молодом возрасте сплошная, позже полая.

ГДЕ РАСТЕТ Леса любого типа.

СЕЗОН Май — ноябрь.

КУЛИНАРИЯ Используется засолки и маринования.

ДВОЙНИКИ Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Съедобные родственники



Серушка



Краснушка



Гладыш


Чешуйчатка
золотистая

ЧЕШУЙЧАТКА



Разновидности чешуйчатки


Чешуйчатка чешуйчатая


Чешуйчатка ольховая


Чешуйчатка пламенная

ОПИСАНИЕ Шляпка крупная, иногда до 20 см в диаметре, шаровидная, с загнутыми краями, затем распростерто-округлая, иногда с бугорком в центре, от золотистой до ржаво-желтой, яркая, с бурыми чешуйками. В сырую погоду кожица шляпки клейкая, в сухую — блестящая. Мякоть белая, у старых грибов — желтоватая, в ножке мякоть бурого цвета. Пластинки у молодых грибов закрыты покрывалом, сначала желтые, затем ржаво-бурые. Ножка до 15 см высотой и до 1,5 см толщиной, от желтой до желто-бурой, с исчезающим кольцом, покрыта темно-коричневыми чешуйками.

ГДЕ РАСТЕТ Лиственные и смешанные леса, на березах, осинах и ивах.

СЕЗОН Начало июля — ноябрь.

КУЛИНАРИЯ Используется для жарки и супов, подходит для маринования и сушки.

ДВОЙНИКИ Несъедобная **чешуйчатка тополевая** растет только на осинах и тополях и отличается сероватой окраской и горьким вкусом.

СОДЕРЖАНИЕ

12 лучших съедобных грибов Центральной России

Белый гриб ... 2
Подосиновик ... 4
Подберезовик ... 6
Масленок ... 8
Моховик ... 10
Осенний опенок ... 12
Лисичка ... 14
Сыроежка ... 16
Чернушка ... 18
Сморчок ... 20
Шампиньон ... 22
Вешенка ... 24

10 дополнительных видов для любознательных грибников

Гриб-зонтик ... 26
Синюшка ... 28
Дождевик ... 30
Польский гриб ... 32
Колпак кольчатый ... 34
Строчок ... 36
Летний опенок ... 38
Зимний опенок ... 40
Луговой опенок ... 42
Горькушка ... 44
Чешуйчатка ... 46

Справочное издание

Вишневский Михаил Владимирович

12 ЛУЧШИХ СЪЕДОБНЫХ ГРИБОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ РОССИИ, КОТОРЫЕ ДОЛЖЕН ЗНАТЬ КАЖДЫЙ ГРИБНИК: РАСШИРЕННОЕ ИЗДАНИЕ

УДК 635.8(035)(084.121)
ББК 43.9я22
В55

Вишневский М. В.

В55 12 лучших съедобных грибов Центральной России, которые должен знать каждый грибник: расширенное издание / М. В. Вишневский — М.: АСТ: АСТ МОСКВА: Восток — Запад, 2008. — 48 с.

ISBN 978-5-17-052664-2 (ООО «Издательство АСТ»)

ISBN 978-5-9713-7975-1 (ООО Издательство «АСТ МОСКВА»)

ISBN 978-5-478-00889-5 (ООО «Издательство «Восток — Запад)

© М. В. Вишневский, 2008
© ООО «Издательство «Восток — Запад», 2008

Подписано в печать 26.03.08. Формат 70x100 1/16.
Усл. печ. л. 3,9. Тираж экз. Заказ № .

Общероссийский классификатор продукции ОК-005-93, том 2; 953005 — учебная литература

Санитарно-эпидемиологическое заключение № 77.99.60.953.Д.007027.06.07 от 20.06.2007 г.

ООО «Издательство АСТ»
141100, РФ, Московская обл., г. Щелково, ул. Заречная, д. 96
Наши электронные адреса: WWW.AST.RU / E-mail: astpub@aha.ru

ООО Издательство «АСТ МОСКВА»
129085, г. Москва, Звездный бульвар, д. 21, стр. 1

ООО «Издательство Восток — Запад»
129085, г. Москва, Звездный бульвар, 21, стр. 3
Тел./факс: (495) 101-36-29, 921-36-29
Для корреспонденции: 127106, Москва, а/я 12
E-mail: info@muravei.ru
Интернет: WWW.MURAVEI.RU